

KAROTTENGUGELHUPF

★★★★★ 4.8 bei 49 Bewertungen

Backen
mit
Christina



Zubereitung

- 1 Etwas Butter in die Gugelhupfform geben. Den Backofen auf 50 Grad vorheizen und die Form hineinstellen, bis die Butter weich ist. Anschließend die Gugelhupfform mit der weichen Butter einpinseln und mit Bröseln bestreuen.
- 2 Für den Rührteig Eier und Zucker schaumig rühren, bis die Masse hell und cremig ist. Dann das Öl langsam einfließen lassen. Weizenmehl, Backpulver, Nüsse, Sauerrahm und Karottenraspeln kurz unterheben. Nur so lange rühren, bis alles gut vermischt ist.
- 3 Den Teig in die vorbereitete Gugelhupfform füllen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Heißluft ca. 50 Minuten backen.
- 4 Nach dem Backen den Kuchen etwas auskühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form stürzen und vollständig abkühlen lassen.
- 5 Für die Glasur Joghurt und Staubzucker verrühren und den ausgekühlten Gugelhupf damit verzieren.



Zutaten

FÜR 1 GUGELHUPFFORM

FÜR DIE GUGELHUPFFORM

- 10 g Semmelbrösel
- 10 g Butter

TEIG

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 160 g Rapsöl
- 250 g Weizenmehl 700
- 16 g Backpulver
- 60 g geriebene Haselnüsse
- 100 g Sauerrahm
- 200 g gerieben Karotten

FÜR DIE GLASUR

- 20 g Naturjoghurt
- 100 g Staubzucker